

# OEUFS SURPRISES AU CHOCOLAT



MATÉRIEL:

- OEUFS
- 70G DE CHOCOLAT
- 60G DE SUCRE
- 30G DE BEURRE
- 50G DE FARINE
- 1/2 SACHET DE LEVURE
- COLORANT ALIMENTAIRE
- PIC ET PUNAISE
- BOITE À OEUFS
- PEINTURE

VIDEZ LES OEUFS



RINCEZ LES OEUFS



COLOREZ LES OEUFS  
EN LES TREMPANT DANS  
DU COLORANT ALIMENTAIRE



PEIGNEZ LA BOITE



FAITES FONDRE  
BEURRE ET CHOCOLAT



MÉLANGEZ AUX AUTRES  
INGRÉDIENTS



PLACEZ LE MÉLANGE  
DANS UN SAC CONGÉLATION



REMPISSEZ LES  
OEUFS AUX 3/4



NETTOYEZ LES  
TRACES ET METTEZ AU FOUR  
10 MINUTES À 180°C



LAISSEZ REFROIDIR ET  
PLACEZ DANS LA BOITE!



ÉCAILLEZ LES OEUFS POUR  
DÉGUSTER LES GÂTEAUX!



# JOYEUSES PÂQUES!

